



Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

Instruction manual

starting on page 9

Mode d'emploi

à partir de la page 15

Handleiding

vanaf pagina 21

DE

GB

FR

NL



Inhalt

Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Verletzungsgefahren	4
Der richtige Umgang mit dem Artikel	4
Gewährleistungsbestimmungen	5
Lieferumfang	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Pfannengriff abnehmen/aufsetzen	6
Reinigung und Aufbewahrung	7
Entsorgung	7

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese Profi-Steakpfanne entschieden haben.

Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße zu wählen und immer den Deckel zu verwenden.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Bei Weitergabe des Artikels ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Artikel, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Dieser Artikel ist für Lebensmittel geeignet.

Bitte beachten Sie: Die Abbildungen in dieser Anleitung können leicht vom tatsächlichen Artikel abweichen.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ☐ Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- ☐ Die Pfanne ist für die Verwendung im Backofen mit Griff **bis max. 170 °C** und ohne Griff **bis max. 270 °C** geeignet. Der Deckel ist **nicht** backofengeeignet.
- ☐ Die Pfanne und der Deckel sind **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- ☐ Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ☐ Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.



Verletzungsgefahren

- ☐ ACHTUNG Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ☐ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Die Pfanne, der Deckel und das Fleischthermometer werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne und den Deckel ausschließlich an den Griffen an. Nutzen Sie Topflappen o.Ä., um das Fleischthermometer nach dem Gebrauch zu entfernen.
- ☐ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig im Umgang mit heißem Fett und Öl. Tragen Sie die Pfanne niemals durch die Küche, wenn das Fett bzw. Öl in der Pfanne noch heiß ist.
- ☐ ACHTUNG Verbrühungsgefahr! Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels während und nach der Benutzung. Es kann heißer Dampf entweichen.
- ☐ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfanne, den Deckel und das Fleischthermometer vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- ☐ Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o.Ä.!



Der richtige Umgang mit dem Artikel

- ☐ Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne im leeren Zustand. Die Antihafbeschichtung der Pfanne kann durch Überhitzen beschädigt werden. Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Pfanne während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- ☐ Ein Überhitzen der Pfanne kann zum Verbrennen der Antihafbeschichtung und zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- ☐ Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuscentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Pfanne dar.
- ☐ Überprüfen Sie den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.

- ☐ Schieben Sie die Pfanne nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld könnte zerkratzt werden.
- ☐ Lassen Sie die Pfanne und den Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus, um Sach- oder Materialschäden zu vermeiden.
- ☐ Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z.B. Pfannenwender oder Kochlöffel. Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihres Pfannen- und Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- ☐ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne oder auf den Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.

Gewährleistungsbestimmungen

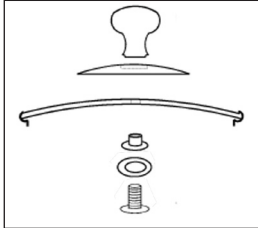
Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

- 1 Pfanne, ca. 28 x 28 cm
- 1 Pfannengriff
- 1 Deckel
- 1 Deckelgriff (Knauf)
- 1 Abdeckscheibe
- 1 Gummidichtung
- 2 Unterlegscheiben
- 1 lange Schraube
- 1 kurze Schraube
- 1 Federring
- 1 Griffhalterung (2-teilig)
- 1 Steakzange
- 1 Fleischthermometer

Vor dem ersten Gebrauch

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.



2. Montieren Sie den Deckelgriff (Knauf) an den Deckel:
 - Setzen Sie den Deckelgriff zusammen mit der Abdeckscheibe von oben auf den Deckel.
 - Stecken Sie erst eine Unterlegscheibe und dann die Gummidichtung auf die lange Schraube und schrauben Sie den Deckelgriff und die Abdeckscheibe von unten fest.



3. Montieren Sie die Griffhalterung an die Pfanne:
 - Setzen Sie die Griffhalterung auf die Halterung (A) an der Pfanne.
 - Stecken Sie erst den Federring und dann eine Unterlegscheibe auf die kurze Schraube und schrauben Sie die Griffhalterung an der Pfanne fest.

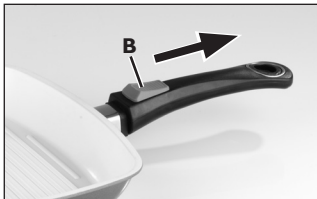
4. Die Pfanne, der Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer können mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfanne deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Reinigen Sie die Pfanne, den Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer danach gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Pfannengriff abnehmen/aufsetzen

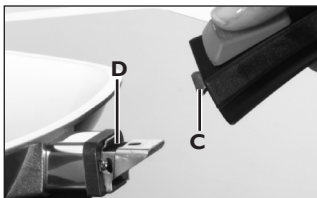


ACHTUNG!

- ☐ Verbrennungsgefahr! Die Pfanne und der Deckel werden bei Gebrauch heiß. Seien Sie daher vorsichtig beim Abnehmen und Aufsetzen des Pfannengriffs.



1. Pfannengriff abnehmen: Lösen Sie den Riegel (B), indem Sie ihn mit dem Daumen von der Pfanne wegdrücken (in Pfeilrichtung; siehe Abbildung). Halten Sie den Riegel gedrückt und nehmen Sie den Griff gleichzeitig nach oben von der Pfanne ab.



2. Pfannengriff aufsetzen: Setzen Sie den Griff von oben in die Griffhalterung. Die Rastnase (C) am Griff muss korrekt in der Öffnung (D) der Halterung sitzen. Klappen Sie den Griff nach unten. Der Griff muss hörbar einrasten.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- ☐ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfanne, den Deckel und das Fleischthermometer vor der Reinigung vollständig abkühlen.
 - ☐ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne oder auf den Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
 - ☐ Die Pfanne, der Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer können mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfanne deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Reinigen Sie die Pfanne, den Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer danach gründlich.
 - ☐ Die Pfanne ohne Griff, der Deckel und die Steakzange sind spülmaschineneeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfanne angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
 - ☐ Das Fleischthermometer ist **nicht** wasserdicht. Legen Sie es zum Reinigen nicht in ein Wasserbad.
 - ☐ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Beschichtung beschädigen.
-
- Reinigen Sie die Pfanne, den Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit klarem, warmen Wasser und etwas mildem Spülmittel. Die Pfanne ohne Griff, der Deckel und die Steakzange können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile gründlich ab.
 - Lagern Sie die Pfanne, den Deckel, die Steakzange und das Fleischthermometer an einem trockenen, sauberen Ort.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.



Contents

Safety Instructions	10
Intended Use	10
Danger of Injury	10
The Proper Handling of the Article	10
Warranty Terms	11
Items Supplied	11
Before Initial Use	12
Removing/Attaching the Pan Handle	12
Cleaning and Storage	13
Disposal	13

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this professional steak pan.

For energy-efficient preparation, we recommend that you choose a hob which matches the size of the pan and that you always use the lid.

We hope you have lots of success and wish you "bon appetit"!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de



Prior to using the article for the first time, please carefully read through the operating instructions and store them in a safe place. The instructions are to accompany the article when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.



All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and property.



This article is suitable for use with food.

Please note: The illustrations in these instructions may vary slightly from the real product.

Safety Instructions

Intended Use

- ☐ The article is intended to be used to prepare food on all customary stove types (gas, electric, induction stove).
- ☐ With the handle, the pan is suitable for use in an oven at temperatures **up to a maximum of 170°C** and without the handle **up to a maximum of 270°C**. The lid is **not** suitable for use in the oven!
- ☐ The pan and the lid are **not** suitable for use in the microwave.
- ☐ The article is designed for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ☐ Use the article only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper.



Danger of Injury

- ☐ CAUTION: Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- ☐ CAUTION: Danger of burns! The pan, the lid and the meat thermometer become hot during use. You should therefore only ever touch the pan and the lid by the handles. Use pot holders or the like to remove the meat thermometer after use.
- ☐ CAUTION: Danger of burns! Please take particular care when handling hot fat and oil. Never carry the pan through the kitchen when the fat or oil in it is still hot.
- ☐ CAUTION: Scalding hazard! Be careful when opening the lid during and after use. Hot steam may be emitted.
- ☐ CAUTION: Danger of burns! Let the pan, the lid and the meat thermometer cool down completely before cleaning them.
- ☐ In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.



The Proper Handling of the Article

- ☐ Avoid overheating the pan when it is empty. Overheating the pan may cause damage to the non-stick coating. Keep in mind that induction stoves have a higher heating right than other stove types. Never leave the pan unattended during use.
- ☐ Overheating the pan may cause burning of the non-stick coating and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately and ensure adequate ventilation.
- ☐ Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- ☐ Check the bottom of the pan for damages prior to every use! Do not use the pan in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- ☐ Do not slide the pan across the hob. The hob could be scratched.
- ☐ Do not drop the pan and the lid or allow them to be knocked violently in order to prevent damages to property or material.

- ❑ Only ever use suitable cooking and frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for cooking and frying. Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pans and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- ❑ Never pour cold water into the pan or onto the lid when they are still hot. The coating could peel off or the glass could break.

Warranty Terms

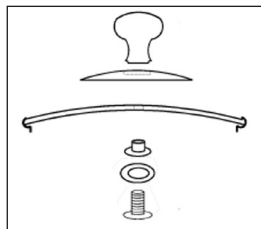
The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied

- 1 pan, approx. 28x28 cm
- 1 pan handle
- 1 lid
- 1 lid handle (knob)
- 1 cover plate
- 1 rubber seal
- 2 washer
- 1 long screw
- 1 short screw
- 1 spring washer
- 1 handle bracket (2-parts)
- 1 steak tongs
- 1 meat thermometer

Before Initial Use

1. Unpack all parts and check the items supplied to make sure they are complete (see the "Items Supplied" chapter); also check for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact the customer service department.



2. Mount the lid handle (knob) on the lid:
 - Place the lid handle together with the cover plate on the lid from above.
 - Put first a washer and then the rubber seal on the long screw and screw the lid handle and the cover plate into place from below.



3. Mount the handle bracket on the pan:
 - Place the handle bracket on the bracket (A) of the pan.
 - Put first the spring washer and then a washer on the short screw and screw the handle bracket on the pan.

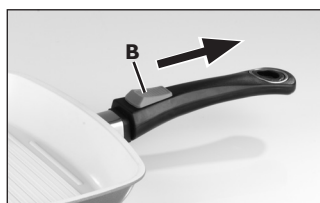
4. There may still be some production residues on the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer. You should therefore boil out the pan with water before you first use it. Then clean the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer thoroughly (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Removing/Attaching the Pan Handle

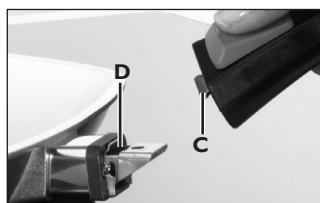


CAUTION!

- ☐ Burn hazard! The pan and the lid become hot during use. For this reason, be careful when removing or mounting the pan handle.



1. Removing the pan handle: Release the catch (B) by pressing it away from the pan with your thumb (in the direction of the arrow; see picture). Hold the catch pressed down and as you do this remove the handle up and away from the pan.



2. Attaching the pan handle: Place the handle from above into the handle bracket. The locking lug (C) on the handle must sit correctly in the opening (D) of the bracket. Fold the handle down. The handle must be heard to engage in place.

Cleaning and Storage



CAUTION!

- ☐ Danger of burns! Let the pan, the lid and the meat thermometer cool down completely before cleaning them.
 - ☐ Never pour cold water into the pan or onto the lid when they are still hot. The coating could peel off or the glass could break.
 - ☐ There may still be some production residues on the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer. You should therefore boil out the pan with water before you first use it. Then clean the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer thoroughly.
 - ☐ The pan without the handle, the lid and the steak tongs are dishwasher-safe. However, repeated cleaning with detergents in the dishwasher may attack the coating on the pan and have a detrimental effect on fittings.
 - ☐ The meat thermometer is **not** waterproof. Do not put it into a water bath in order to clean it.
 - ☐ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These may damage the coating.
-
- Clean the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer before you first use them and after every other use with clear, warm water and a little mild detergent. The pan without the handle, the lid and the steak tongs are dishwasher-safe. After cleaning you should dry all parts thoroughly.
 - Store the pan, the lid, the steak tongs and the meat thermometer in a dry, clean place.

Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the article in an environmentally friendly manner. You can obtain more information from your local authorities.

Customer Service Department/Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.



Sommaire

Consignes de sécurité	16
Utilisation conforme	16
Risques de blessure	16
Manipulation appropriée de l'article	16
Dispositions relatives à la garantie	17
Composition	17
Avant la première utilisation	18
Retirer / placer la poignée de poêle	18
Nettoyage et rangement	19
Mise au rebut	19

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cette poêle à steak professionnelle.

Afin de cuisiner efficacement en termes énergétiques, nous vous recommandons de choisir un foyer de diamètre adapté à la taille de la poêle et puis d'utiliser le couvercle.

Nous vous souhaitons de grands moments culinaires et... un bon appétit !

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de



Avant la première utilisation de l'article, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le bien. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'article, l'emballage ou les notices.



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.



Cet article est apte aux aliments.

Veuillez vous noter : Les illustrations dans ce mode d'emploi peuvent différer légèrement de l'article réel.

Consignes de sécurité

Utilisation conforme

- ☐ Cet article est destiné à la préparation d'aliments sur toutes les tables de cuisson de type courant (cuisinière au gaz, électrique, à induction).
- ☐ Avec la poignée, la poêle convient à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 170 °C** et sans la poignée, **jusqu'à maximum 270 °C**. Le couvercle **n'est pas** conçu pour une utilisation dans un four !
- ☐ La poêle et le couvercle **ne** sont **pas** conçus pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- ☐ L'article est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ☐ Cet article doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



Risques de blessure

- ☐ ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ☐ ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, la poêle, le couvercle et le thermomètre à viande deviennent chauds. C'est pourquoi la poêle et le couvercle doivent exclusivement être saisis par les poignées. Utilisez des maniques ou quelque chose de semblable pour enlever le thermomètre à viande après l'utilisation.
- ☐ ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous manipulez de la graisse et de l'huile chaude ! Ne transportez jamais la poêle dans la cuisine si la graisse ou l'huile est encore chaude dans la poêle.
- ☐ ATTENTION Risque d'ébouillement ! Soyez prudent en ouvrant le couvercle pendant et après l'utilisation. De la vapeur brûlante peut s'échapper.
- ☐ ATTENTION Risque de brûlures ! Laissez la poêle, le couvercle et le thermomètre à viande refroidir totalement avant de les nettoyer.
- ☐ En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.



Manipulation appropriée de l'article

- ☐ Évitez chauffer la poêle à vide. En chauffant la poêle, le revêtement antiadhésif peut être endommagé. Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant l'utilisation.
- ☐ Le chauffage de la poêle peut conduire à la brûlure du revêtement antiadhésif et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez soigneusement.
- ☐ Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dus aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la cuisinière ou de la poêle.
- ☐ Avant chaque utilisation contrôlez si le fond de poêle est endommagé! N'utilisez pas la poêle si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- ☐ Ne faites pas glisser la poêle sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer.

- ❑ Ne faites pas tomber la poêle et le couvercle et ne les faites pas subir de chocs violents. Vous éviterez ainsi des dommages matériels.
- ❑ Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat. Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles et casseroles.
- ❑ Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle ou le couvercle encore chauds. Ceci pourrait provoquer l'éclatement du revêtement ou du verre.

Dispositions relatives à la garantie

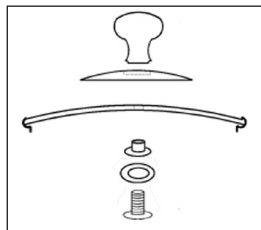
Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition

- 1 poêle d'env. 28 x 28 cm
- 1 poignée de poêle
- 1 couvercle
- 1 poignée de couvercle (bouton)
- 1 disque de protection
- 1 joint en caoutchouc
- 2 rondelles
- 1 vis longue
- 1 vis courte
- 1 rondelle-ressort
- 1 support de poignée (en 2 pièces)
- 1 pince à steak
- 1 thermomètre à viande

Avant la première utilisation

1. Sortez toutes les pièces de leur emballage, assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez le service après-vente.



2. Montez la poignée de couvercle (bouton) sur le couvercle :
 - Par le haut, posez la poignée de couvercle avec le disque de protection sur le couvercle.
 - D'abord mettez une rondelle puis le joint en caoutchouc sur la vis longue et vissez par en bas la poignée de couvercle et le disque de protection.



3. Montez le support de poignée sur la poêle :
 - Posez le support de poignée sur le support (A) de la poêle.
 - D'abord mettez la rondelle-ressort puis une rondelle sur la vis courte et vissez le support de poignée sur la poêle.

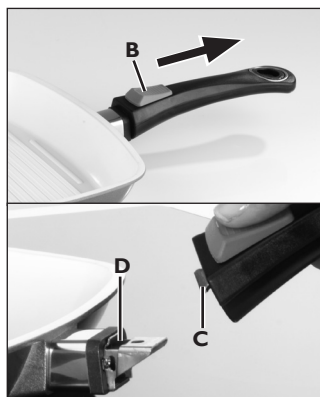
4. La poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande peuvent être contaminés par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans la poêle avant la première utilisation. Puis nettoyez la poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Retirer / placer la poignée de poêle



ATTENTION !

- ☐ Risque de brûlure ! En cours d'utilisation, la poêle et le couvercle deviennent chauds. Soyez donc très prudent en détachant et retirant la poignée de poêle.



1. Retirer la poignée de poêle : débloquez le verrouillage (B) en l'éloignant de la poêle avec le pouce (dans la direction de la flèche ; voir illustration). Maintenez le verrouillage et retirez simultanément la poignée en la tirant contre le haut.
2. Placer la poignée de poêle : insérez la poignée dans le support de poignée depuis le haut. Le cran d'arrêt (C) de la poignée doit être correctement placé dans l'ouverture (D) du support. Abaissez la poignée. La poignée doit s'enclencher en produisant un déclic audible.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- ☐ Risque de brûlures ! Laissez la poêle, le couvercle et le thermomètre à viande refroidir totalement avant de les nettoyer.
 - ☐ Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle ou le couvercle encore chauds. Ceci pourrait provoquer l'éclatement du revêtement ou du verre.
 - ☐ La poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande peuvent être contaminés par la présence éventuelle de résidus de production. C'est pourquoi vous devez faire bouillir de l'eau dans la poêle avant la première utilisation. Puis nettoyez la poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande soigneusement.
 - ☐ La poêle sans la poignée, le couvercle et la pince à steak sont lavables au lave-vaisselle. Le nettoyage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement et endommager les fixations.
 - ☐ Le thermomètre à viande **n'est pas** imperméable à l'eau. Ne mettez pas le thermomètre dans un bain d'eau pour le nettoyer.
 - ☐ N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci peuvent endommager le revêtement.
-
- Nettoyez la poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande avant et après chaque utilisation à l'eau claire et chaude avec un peu de liquide vaisselle. La poêle sans la poignée, le couvercle et la pince à steak sont lavables au lave-vaisselle. Après nettoyage, essuyez toutes les pièces soigneusement.
 - Rangez la poêle, le couvercle, la pince à steak et le thermomètre à viande dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne

Tél. +49 38851 314650 *)

*) Appel payant

Tous droits réservés.



Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen	22
Doelmatig gebruik	22
Gevaar voor verwondingen	22
De juiste omgang met het artikel	22
Garantievoorwaarden	23
Leveringsomvang	23
Vóór het eerste gebruik	24
Pangreep afnemen/plaatsen	24
Reinigen en opbergen	25
Afvoeren	25

Geachte klant,

Het verheugt ons dat u gekozen hebt voor deze steak pan voor profi's.

Voor een energie-efficiënte bereiding raden wij u aan om een kookzone te kiezen die overeenkomt met de grootte van de pan en altijd het deksel te gebruiken.

Wij wensen u veel succes bij het bereiden van de gerechten en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Voordat u het artikel voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geef u het artikel aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het artikel, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.



Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.



Dit artikel is geschikt voor levensmiddelen.

Let erop a.u.b.: De afbeeldingen in deze handleiding kunnen iets afwijken van het reële artikel.

Veiligheidsaanwijzingen

Doelmatig gebruik

- ☐ Het artikel is bedoeld voor de bereiding van gerechten op alle gangbare fornuizen (gas-, elektrisch en inductiefornuis).
- ☐ De pan is met greep geschikt voor gebruik in de oven **tot max. 170°C** en zonder greep **tot max. 270°C**. Het deksel is **niet** geschikt voor gebruik in de bakoven.
- ☐ De pan en het deksel zijn **niet** geschikt voor gebruik in de magnetron.
- ☐ Het artikel is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor bedrijfsdoeleinden.
- ☐ Gebruik het artikel alleen zoals beschreven in de gebruikshandleiding. Elk ander gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.



Gevaar voor verwondingen

- ☐ LET OP verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- ☐ LET OP verbrandingsgevaar! De pan, het deksel en de vleesthermometer worden heet bij gebruik. Raak de pan en het deksel alleen aan bij de grepen. Gebruik pannenlappen o.i.d., om de vleesthermometer na het gebruik te verwijderen.
- ☐ LET OP verbrandingsgevaar! Ga beslist voorzichtig om met heet vet en hete olie. Draag de pan nooit door de keuken als het vet of de olie in de pan nog heet is.
- ☐ LET OP verbrandingsgevaar! Wees voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens en na het gebruik. Er kan hete stoom ontsnappen.
- ☐ LET OP verbrandingsgevaar! Laat de pan, het deksel en de vleesthermometer helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.
- ☐ In geval van brand: niet blussen met water, maar verstik de vlammen met een deken o.i.d.!



De juiste omgang met het artikel

- ☐ Voorkom oververhitting van de lege pan. De antikleeflaag van de pan kan door oververhitting worden beschadigd. Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de pan tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- ☐ Een oververhitting van de pan kan leiden tot het verbranden van de antikleeflaag en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit en zorg voor een voldoende ventilatie.
- ☐ Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pan.
- ☐ Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadigen! Gebruik de pan niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de panbodem vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- ☐ Schuif de pan niet over de kookzone. Er kunnen krassen ontstaan op de kookzone.
- ☐ Laat de pan en het deksel niet vallen en stel deze niet bloot aan harde klappen, teneinde schades aan materiaal te vermijden.

- ☐ Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei , zoals keukenspatels of keukenlepels. Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw potten en pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- ☐ Giet nooit koud water in de pan of op het deksel als deze nog warm zijn. De buitenste laag of het glas kan dan barsten.

Garantievoorwaarden

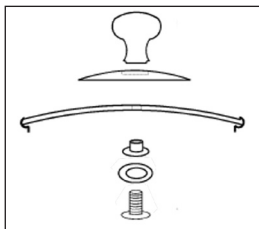
Alle gebreken die door onjuiste behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage.

Leveringsomvang

- 1 pan, ca. 28x28 cm
- 1 pangreep
- 1 deksel
- 1 dekselgreep (knop)
- 1 afdekplaat
- 1 rubber dichting
- 2 onderleegplaatjes
- 1 lange schroef
- 1 korte schroef
- 1 veerring
- 1 greephouder (2-delig)
- 1 steaktang
- 1 vleesthermometer

Vóór het eerste gebruik

1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de leveringsomvang compleet is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang') en geen transportschade heeft opgelopen. Indien er onderdelen beschadigd zijn, gebruik deze dan niet (!), maar neem contact op met de klantenservice.



2. Monteer de dekselgreep (knop) aan het deksel:
 - Plaats de dekselgreep samen met de afdekplaat van boven op het deksel.
 - Steek eerst een onderleegplaatje en dan de rubber dichting op de lange schroef en schroef de dekselgreep en de afdekplaat van onderen vast.



3. Monteer de greephouder aan de pan:
 - Plaats de greephouder op de houder (A) van de pan.
 - Steek eerst de veerring en dan een onderleegplaatje op de korte schroef en schroef de greephouder aan de pan vast.

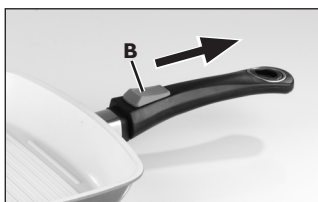
4. Het is mogelijk dat er productieresten op de pan, het deksel, de steaktang en de vleesthermometer zijn blijven zitten. Kook de pan daarom voor het eerste gebruik uit met water. Reinig de pan, het deksel, de steektang en de vleesthermometer daarna grondig (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Pangreep afnemen/plaatsen

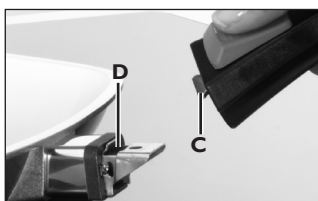


LET OP!

- ☐ Verbrandingsgevaar! De pan en het deksel worden heet bij gebruik. Wees voorzichtig bij het afnemen en plaatsen van de greep.



1. Pangreep afnemen: Maak de vergrendeling (B) los door hem met de duim van de pan weg te schuiven (in de richting van de pijl, zie de afbeelding). Houd de vergrendeling in die stand vast en verwijder de greep omhoog van de pan.



2. Pangreep plaatsen: Plaats de greep van boven in de greephouder. De pal (C) aan de greep moet op de juiste manier in de opening (D) van de houder passen. Klap de greep omlaag. De greep moet hoorbaar vastklikken.

Reinigen en opbergen



LET OP!

- ☐ Verbrandingsgevaar! Laat de pan, het deksel en de vleesthermometer helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.
 - ☐ Giet nooit koud water in de pan of op het deksel als deze nog warm zijn. De buitenste laag of het glas kan dan barsten.
 - ☐ Het is mogelijk dat er productieresten op de pan, het deksel, de steaktang en de vleesthermometer zijn blijven zitten. Kook de pan daarom voor het eerste gebruik uit met water. Reinig de pan, het deksel, de steaktang en de vleesthermometer daarna grondig.
 - ☐ De pan zonder greep, het deksel en de steaktang zijn vaatwasmachinebestendig. Veelvuldig reinigen met spoelmiddelen in de vaatwasmachine kan de buitenste laag van de pan echter aantasten en beslagdelen schaden.
 - ☐ De vleesthermometer is **niet** waterdicht. Plaats het niet in een waterbad om het te reinigen.
 - ☐ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de buitenste laag beschadigen.
-
- Reinig de pan, het deksel, de steaktang en de vleesthermometer voor het eerste en na elk volgend gebruik met schoon, warm water en een iets mild afwasmiddel. De pan zonder greep, het deksel en de steaktang kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Droog alle delen grondig af na de reiniging.
 - Bewaar de pan, het deksel, de steaktang en de vleesthermometer op een droge, schone plaats.

Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal is geschikt voor hergebruik. Zorg voor een milieubewuste afvoer van de verpakking door deze apart in te leveren.

Zorg voor een milieubewuste afvoer van het artikel. Nadere informatie verkrijgt u bij uw lokale gemeentelijke dienst.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis

Alle rechten voorbehouden.

Platz für Ihre Rezepte • Room For Your Recipes
Place pour vos recettes • Ruimte voor uw recepten

Platz für Ihre Rezepte • Room For Your Recipes
Place pour vos recettes • Ruimte voor uw recepten

